

Tenuta Sant'Anna

Valpolicella

DOC

Il Valpolicella è un vino rosso profumato, secco e piacevole. Prodotto con uvaggi autoctoni del Veronese: Corvina, Corvinone e Rondinella, questo vino risulta elegante, snello e di grandissima bevibilità. Una novità nella proposta di Tenuta Sant'Anna.

UVE	Corvina-Corvinone-Rondinella, altre uve come da disciplinare
RESA UVE	70 qli/ha
ORIGINE	Valpolicella
ALTITUDINE	150-450 metri slm
METODO DI ALLEVAMENTO	Pergoletta doppia
DENSITÀ DI IMPIANTO	3.300 piante per ettaro
AFFINAMENTO	in bottiglia 3 mesi
ANNATA	2025
PRIMA ANNATA	2019
DATI ANALITICI	Alcool 12,5% vol
LONGEVITÀ	2-3 anni

Terreni

Le uve sono coltivate su versanti collinari anche terrazzati a circa 150 metri sul livello del mare. Il terreno è limo-argilloso, moderatamente alcalino a tratti calcareo e posto su marne risalenti all'era eocenica e pertanto lo scheletro, con presenza anche di fossili può essere comune o abbondante. La permeabilità del terreno è media e la sua capacità di trattenere l'acqua è molto bassa.

Vinificazione

Le uve sono state raccolte nella prima metà di ottobre a maturazione tardiva. Alla diraspatura segue una pigiatura soffice. La fermentazione malolattica viene svolta in acciaio. All'imbottigliamento segue un affinamento in bottiglia di almeno 3 mesi.

Degustazione

Si presenta di un colore rosso rubino, con sfumature violacee. Al naso si avvertono sentori marcati di frutti rossi, vinoso e speziato. In bocca il sapore è secco, caldo, di medio corpo, vellutato e ben bilanciato nel tannino.

Abbinamenti

Si abbina a piatti di pasta, carni e formaggi stagionati.

